



# Pa de pessic de xocolata i ametlles

Recepta exclusiva de Juan Llorca  
per als nostres clients

JUAN  LLORCA

 **Catalana  
Occident**  
Assegurances





## Pa de pessic de xocolata i ametlles

1h 15min  8x 

### Ingredients

- 100 g de farina d'ametlles.
- 150 g de pasta de dàtil.
- 150 g de farina de blat integral.
- 1 cullerada sobera de cacau en pols.
- 1 culleradeta de cafè de llevat en pols.
- 1 culleradeta de cafè de bicarbonat.
- 2 cullerades soperes de vinagre de poma.
- 250 ml de beguda de soja.
- 40 g de xocolata 75% sense sucre.
- 50 ml d'oli d'oliva verge extra (OOVE).
- Un polsim de sal.
- 60 g de fruits vermells per decorar.

### Ingredients per al farcit

- 200 g de nata per muntar.
- 80 g de cacau en pols.
- 50 g d'eritritol (edulcorant).

### Elaboració

1. Preescalfem el forn a 180 °C.
2. En un bol, barregem la farina de blat amb el cacau en pols, un polsim de sal, la farina d'ametlles, el llevat en pols i el bicarbonat.
3. En un altre recipient, incorporem la beguda de soja amb la pasta de dàtil, l'OOVE, el vinagre de poma i ho mesclm bé. Afegim aquesta barreja al bol on tenim la resta d'aliments i, amb l'ajuda d'una llengua de silicona, mesclm fins que quedi una massa fina i sense grumolls. Després, piquem la xocolata amb un ganivet, la incorporem a la massa i tornem a barrejar.
4. Greixem el motlle del pa de pessic amb OOVE o oli de coco i hi aboquem la massa omplint-lo fins a la meitat. Fornegem durant uns 45 minuts, aproximadament. Comprobem amb un bastonet que el pa de pessic està ben cuit abans de treure'l del forn i reservem.
5. Per al farcit, agreguem en un recipient la nata per muntar, el cacau en pols i l'eritritol, i batem fins que aconseguim una consistència ferma.
6. Per acabar, farcim el pa de pessic, decorem amb els fruits vermells i servim.